

VINUNIC

CROZES HERMITAGE ROUGE LES JALETS 2021

Art. nr 70292

Pris 229 kr

Storlek 750 ml

Producent Paul Jaboulet Aîné

Ursprung Rhône, Frankrike

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Druvor Syrah 100%

Alkoholhalt 12,5%

Sortiment Systembolagets beställning

Karaktär Ungdomlig och fruktig doft med inslag av björnbär, hallon, jordgubbar, svartpeppar, örter, lakrits och charkuterier. Smaken är medelfyllig och välbalanserad med elegant silkeslen tanninstruktur och en lång härlig eftersmak.

Tillverkning Druvorna skördades och sorterades för hand. 3 veckors skalmaceration med daglig överpumpning.

Lagring Vinet har lagrats 12 månader i en kombination av franska ektankar (50%), franska ekfat (25%) och ståltank (25%). Kan drickas ungt men vinner även på att lagras 5-10 år.

Passar till Serveras vid 16-18°C till maträtter av nöt, lamm eller vilt, exempelvis en flankstek med gyllenstekt schalottenlök eller en entrecôte med grönpeppar. Passar även utmärkt till lagrade hårdostar och charkuterier.

Information Namnet Jalets, härrör från det franska ordet "galets", vilket är det gamla franska namnet på de stenar som lämnades kvar efter glaciärerna, och är vanliga i Châteauneuf-du-Pape.



Om producenten

Paul Jaboulet Aîné, känt som Jaboulet, grundades redan 1834 i Tain l'Hermitage vid

Rhônefloden. 1919 anskaffade man La Chapelle, ett litet vackert kapell, på toppen av Hermitage som givit namn till det ikoniska vinet från detta mytomspunna berg och som anses var ett av de främsta uttrycken av syrah i världen. Jaboulet skapade också det första Côtes du Rhône vinet 1950, som fortfarande finns på hyllorna idag, Parallèle 45.

År 2006 tog Caroline Frey över domänen och initierade en rad investeringar och förändringar, de mest betydande var konvertering mot ekologisk- och biodynamisk produktion. Idag förfogar man över 120 hektar ekologiska odlingar i några av Rhônedalens främsta vingårdar.

Vinunic

www.vinunic.se Birger Jarlsgatan 43, 111 45 Stockholm +46 8 6608416